東芝ミキサー保証書

持込修理

形名	MX-L30G		
★お客様	お名前	ふりがな	様
	ご住所	〒□□□-□□□□	
	電話	市外 / 市内 / 番号 / 呼	
保証期間	本体	1年	★お買い上げ日　年　月　日から
★ご販売店	住所・店名 電話		

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

東芝コンシューママーケティング株式会社 家電事業部 クッキングハウスホールドクリエーション部
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル） 電話（03）3257-6163

本書は、取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にそった正しいご使用のもとで、保証期間中に故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。
保証期間中に故障が発生したときは、本書と商品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。
★印欄に記入がないときは無効です。本書をお受け取りの際は必ず記入をご確認ください。また、本書は再発行しませんので紛失しないように大切に保管してください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   （イ）誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
   （ロ）お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。
   （ハ）火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、虫害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。
   （ニ）本書のご提示がない場合。
   （ホ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句が書きかえられた場合。
   （ヘ）一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障、損傷。
   （ト）ご使用による容器の汚れ、キズ。
2. 出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
3. 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
5. ご転居またはご贈答品などで、お買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、東芝家電修理ご相談センターへご相談ください。

修理メモ	修理年月日	修　理　内　容	担当
	年　月　日		
	年　月　日		

・保証書にご記入いただいたお客様の住所・氏名などの個人情報は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
・修理のために、当社から修理委託している保守会社などに必要なお客様の個人情報を預託する場合がございますが、個人情報保護法および当社と同様の個人情報保護規程を遵守させますので、ご了承ください。

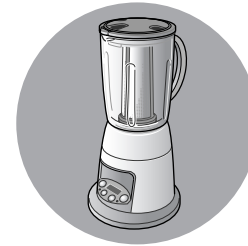
東芝コンシューママーケティング株式会社
家電事業部
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）

TOSHIBA

東芝ミキサー 家庭用

取扱説明書

形　名
MX-L30G

ご使用の前に
使いかた
お料理メニュー
こんなときは

保証書付
保証書はこの取扱説明書の24ページについておりますのでお買い上げ日、販売店名などの記入をお確かめください。

- このたびは東芝ミキサーをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
- お求めのミキサーを安全に正しくご使用していただくために、お使いになる前に取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになったあとはお使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

お求めのミキサーについて!

**このミキサーには、
まぜる・つぶす・粉砕するなどの多彩な機能があり、
ジュース作りから料理の下ごしらえまで
幅広く利用できます。**

1 スピードが選べる!フラッシュで調整できる!

材料に合わせて選べる、
6段階のスピード調節とフラッシュ機能つき。

スピード1〜3:回転数がゆっくりなので、ジュース・スープなどの**「かくはん」**にむいています。

スピード4〜5:トマトソースなど、**「まぜる」**・**「つぶす」**・**「粉砕」**にむいています。

スピード6:回転数が速いので、急速なかくはんが必要なマヨネーズなど**「乳化」**にむいています。

フラッシュ(スピード2):押したときだけ運転するので、最初のかくはんや、仕上げの調整に便利です。

2 自動間欠運転で最初から楽々!

「間欠」運転の設定をすると、
3秒運転して2秒停止を自動で繰り返します。
自動で間欠運転するので、
材料の最初の粉砕やかくはんが手間なく上手にできます。

3 便利なタイマー機能!

運転時間を10秒〜90秒まで10秒きざみで設定できます。
セットした時間で、自動的に止まるので時間を計らなくても大丈夫です。

4 機能を組み合わせて使える!

調理内容にあわせて、
機能を組み合わせることができます。

「スピード設定」+「タイマー機能」
「スピード設定」+「自動間欠運転」
「スピード設定」+「自動間欠運転」+「タイマー機能」

5 豆乳&ファイバーフィルター

専用のフィルターを使うと、
手作りの豆乳や、
繊維たっぷりのジュース、
水出し緑茶などを作ることができます。

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

商品および取扱説明書には、お使いになる人や他の人への危害、財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明

「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定されること」を示します。

「取り扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定されること」を示します。

＊1：重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
＊2：傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。
＊3：物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

⦸は、禁止（してはいけないこと）を示します。
具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

●は、指示する行為の強制（必ずすること）を示します。
具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

△は、注意を示します。
具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

⚠警告

カッターや、回転部を露出したままで運転しない
けがの原因になります。

運転中に、ふたを開けたりボトルの中および投入口へ指、スプーン、はしなど、調理材料以外を入れない
けがの原因になります。

豆乳&ファイバーフィルターで氷を粉砕しない
フィルターが割れて、ケガの原因になります。

改造・分解・修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または東芝家電修理ご相談センターにご連絡ください。

本体を水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電の原因になります。

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがの原因になります。

（警告つづき）

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったりしない
また、重い物を載せたり、挟み込んだりしない
コードが破損し、火災・感電の原因になります。

⚠注意

カッターは鋭利なので直接手を触れない
けがの原因になります。

運転中にボトル、ふたの取り付け、取りはずしは行わない
けがの原因になります。

不安定なところでは使用しない
けがの原因になります。

40℃以上の熱い材料はボトルに入れない
ふきこぼれによるやけどや、ボトル割れによるけがの原因になります。

運転中に移動させない
けがの原因になります。

部品の取り付け、取りはずしおよびお手入れするときはスイッチを切り、電源プラグを抜く
けがの原因になります。

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く
感電やショートして発火することがあります。

安全スイッチを細い棒などで押さない
スイッチが入ったままのときに回転部が回転し、けがをする原因になります。

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。

各部のなまえとはたらき

●お使いになる前に本体以外の各部品を洗います。

上ぶた
注ぎぶたに重ねて右に回し、注ぎ口をしめます。

しめるとき　あけるとき
合わせマーク

注ぎ口

注ぎぶた

投入口

突起部
押し上げるとふたがはずせます。

ボトル

最大目盛（約1250ml）
この目盛以下でご使用ください。

最小目盛（約250ml）

パッキン

カッター
（左右対象ではありません）

ボトルサポート

豆乳&ファイバーフィルター

フィルター

パッキン

付属品

ブラシ……1個

豆乳&ファイバーフィルターや、カッターを洗うときに使います。

本 体

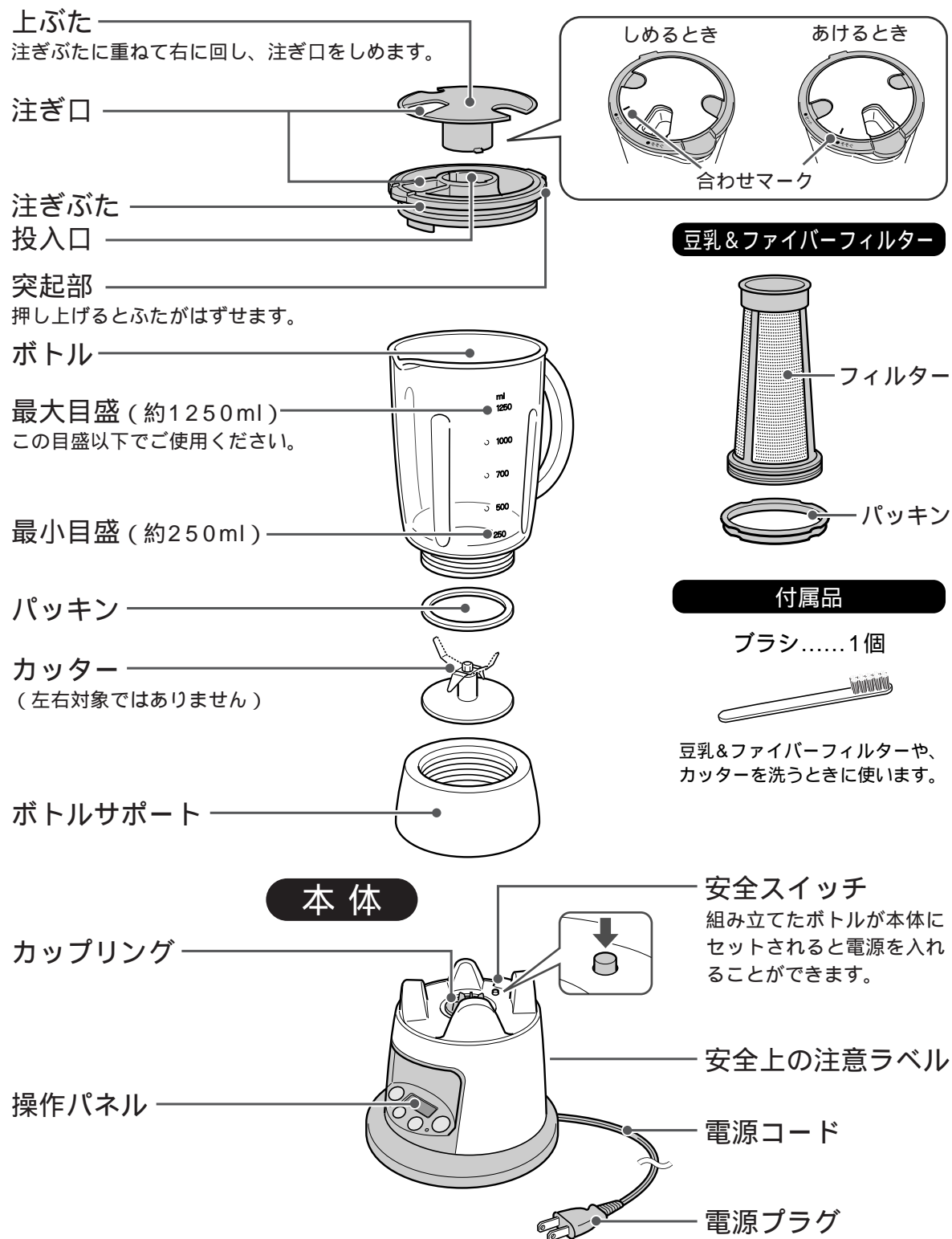
カップリング

安全スイッチ
組み立てたボトルが本体にセットされると電源を入れることができます。

安全上の注意ラベル

操作パネル

電源コード

電源プラグ

※ボトルに気泡が入っていることがありますが、使用に差しつかえありません。

操作パネル

時間表示
運転の残時間を表示します。

スピード表示
スピードの段階を表示します。

入・切キー
押すと電源が入り、電源ランプが点灯して待機状態になります。
運転中に押すと、運転を停止し電源が切れます。

電源ランプ

タイマーキー
運転時間を設定します。
- 押すごとに10秒ずつ時間が増え、10〜90秒まで設定できます。
  90秒になった後にもう一度押すと10秒に戻ります。
- スピード設定キーでスピードを選んだ後にもう一度押すと、タイマー運転を始めます。

スピード設定キー
運転スタート兼用キーです。運転のスピードを調整します。
- 押すごとにスピードが速くなります。
- スピード6になった後に、もう一度押すとスピード1に戻ります。

間欠運転/フラッシュ運転兼用キー

フラッシュ運転
電源が入っている状態のときに使います。押している間だけ、スピード2で3秒運転、2秒停止を繰り返します。離すと停止します。
他のキーを押すとフラッシュ運転は使えません。

間欠運転
3秒運転、2秒停止を繰り返す自動運転です。
スピード設定キーを押した後に押すと間欠運転がセットされ、もう一度押すと間欠運転が解除されます。

間欠運転ランプ
間欠運転中に点灯します。

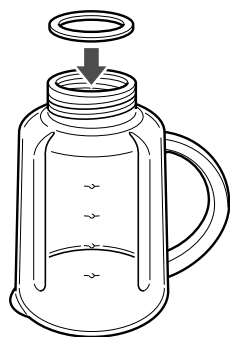
ボトルの組み立てかた はずしかた

⚠注意

カッターは鋭利なので直接手を触れない

接触禁止 けがの原因になります。

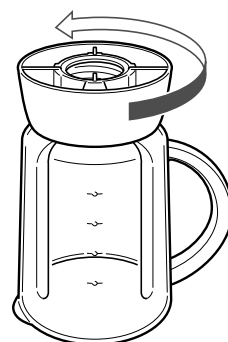
組み立てかた

1 ボトルを逆さまにして、パッキンをのせる

2 カッターを入れて、ボトルサポートをボトルに取り付ける

カッターを斜めにしてボトルに入れます。
ボトルを手で押さえ、ボトルサポートを時計回りに回して、しっかりしめます。

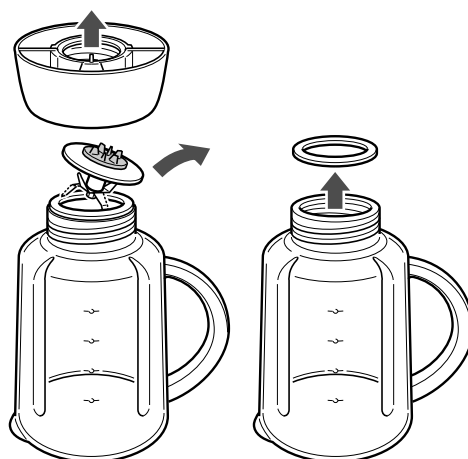
はずしかた

1 ボトルを逆さまにしてボトルサポートをはずす

ボトルを手で押さえ、ボトルサポートを反時計回りに回します。

2 パッキン、カッターをはずす

カッターを斜めにしてボトルから引き抜いた後、パッキンを取り除きます。

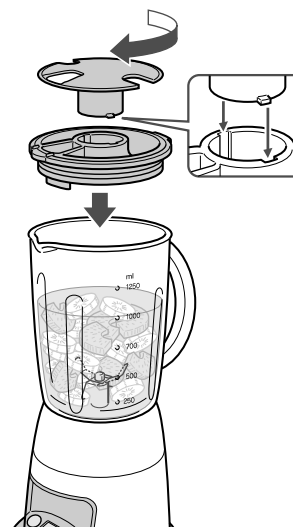
お願い

●**傾いて取り付けていないか確認する**
水もれの原因になります。

準備

1 ボトルをボトルサポートにセットしておく（→8ページ）

2 材料を準備する（→12ページ）

3 ボトルに材料を入れ、ふたをして本体にセットする

●上ぶたと注ぎぶたをしめます。
●ボトルは傾きの無いようにセットします。

ふたのしめかた

①注ぎぶたの凹と上ぶたの凸を組み合わせ、押し込みます。
②上ぶたの▮と注ぎぶたの●（セット）を合わせてしめます。

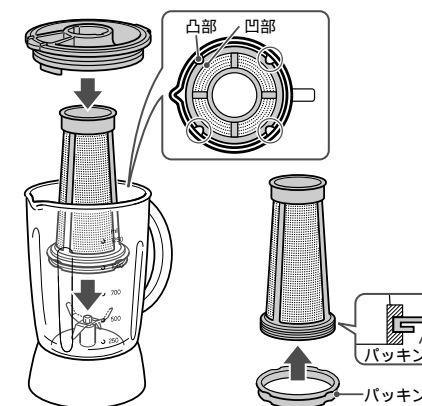
材料の入れかた

●分量は材料の準備およびメニュー例にある分量を守ってください。

豆乳＆ファイバーフィルターを使うとき

1 ボトルをボトルサポートにセットしておく（→8ページ）

2 豆乳＆ファイバーフィルターをセットし、注ぎぶたをしめる

●ボトルの内溝に沿って、フィルターパッキンの凹部を合わせ、押し込みます。

3 材料を準備する（→18ページ）

4 材料を入れ、上ぶたをセットして、本体にセットする

●材料は投入口から入れます。

使いかた

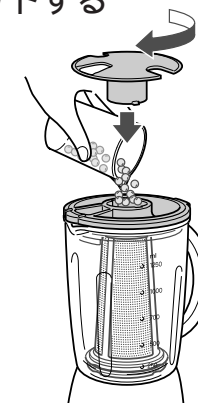
お願い

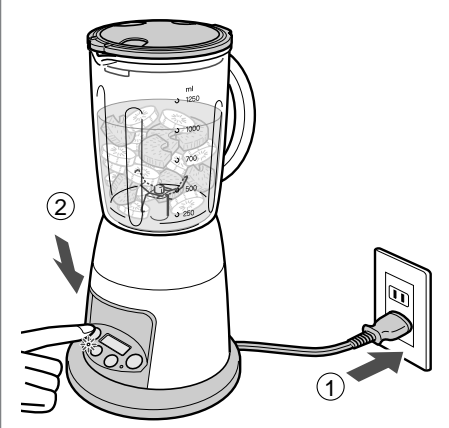
●**豆乳＆ファイバーフィルターを無理に押し込まない**
破損の原因になります。

使いかた

⚠警告

カッターや、回転部を露出したままで運転しない

禁止

けがの原因になります。

1 電源プラグをコンセントに差し込み、入・切キーを押す

電源ランプが点灯

異常音や振動が大きいとき

- 入・切キーを押して運転を止め、カッターの回転が止まってから、材料を減らします。

続けて調理するとき

- 4分以上連続して運転したときは、いったん2分以上休ませます。(休ませずに連続運転すると、故障の原因になります。)

2 お好みに合わせて調理する

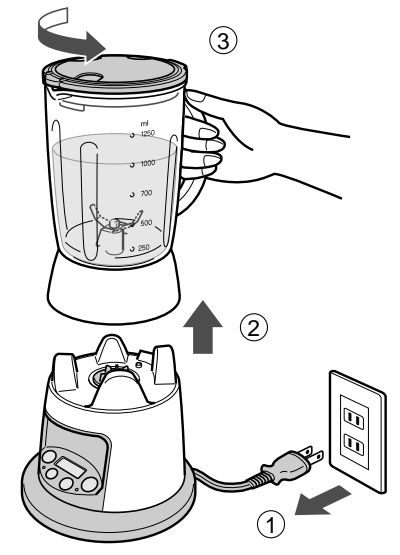
スピード運転	①(スピード)を押してスピードを選ぶ 運転を始めます。		②調理が終わったら (入・切)を押す 電源ランプが消灯
間欠運転	①(スピード)を押してスピードを選ぶ ②(間欠)を押す 選んだスピードの間欠運転を始めます。スタート後にスピード設定キーを押してスピードを変えることができます。	低速 高速 間欠	③調理が終わったら (入・切)を押す 電源ランプが消灯 **途中で間欠運転を止めるとき** もう一度(間欠)を押します。
タイマー運転	①(タイマー)を押して運転時間を設定する ②(スピード)を押してスピードを選ぶ ③もう一度(タイマー)を押す 運転を始めます。		④調理時間が終わると自動的に運転が停止 電源ランプが消灯
タイマー ＋ 間欠運転	①(タイマー)を押して運転時間を設定する ②(スピード)を押してスピードを選ぶ ③(間欠)を押す ④もう一度(タイマー)を押す 運転を始めます。		⑤調理時間が終わると自動的に運転が停止 電源ランプが消灯
フラッシュ運転	①(間欠)を押す 押している間だけスピード2で3秒運転、2秒停止を繰り返します。		②(間欠)を離すと運転が停止

使用中に運転が止まったとき

- 材料が大きすぎたり、多すぎたり、材料の粘り気が強いと運転が止まる場合があります。

運転が止まったときは

①入・切キーを押して電源を切る。
②ボトルを本体からはずす。
③ボトル内の材料が大きいときは小さく切りなおし、多いときは材料を減らし、材料の粘気が強いときは液体を加えて再び使用する。

3 電源プラグを抜いて、調理した材料を取り出す

- カッターの回転が止まったことを確認した後、本体から取りはずします。

豆乳＆ファイバーフィルターを使っている場合

- 上ぶたを左に回し、注ぎ口をから調理物を注ぎます。(注ぎぶたははずさないでください。フィルター内の食品カスがもれます。)

材料の準備

⚠注意

禁 止

40℃以上の熱い材料はボトルに入れない

ふきこぼれによるやけどや、ボトル割れによるけがの原因になります。

接触禁止

カッターは鋭利なので直接手を触れない

けがの原因になります。

材料	1回に調理できる分量		下ごしらえ
	材料の最大量（目安量）	加える液体の目安	
りんご	450g（中2個）	600ml	皮と芯を取り 2～3cm角に切る。
バナナ	300g（3本）	700ml	皮をむき2～3cmの 長さに切る。
みかん	450g（5個）	450ml	皮をむき 4～6つ割りにする。
にんじん	350g（中2本）	700ml	皮をむき 1～2cm角に切る。
パイナップル	400g （中1／3個）	450ml	皮と芯を取り 2～3cm角に切る。
氷	300g （2.5cm角の氷25個）	―――	製氷皿で2.5cm角 以下の氷を作る。

調理のポイント

かたい材料（にんじん、ゴボウなど）をくだくときは

● 材料を小さく（1～2cm）切り、水またはだし汁などを加えて調理します。

材料を入れる順番について

● ①液体
②水分を含む柔らかいもの
③かたいもの
の順に入れます。

調理できない材料

● **粘りけの強いもの**
じねんじょ、つくねいも、とろろいも、ペットフード、ゆでたじゃがいもなど

● **食品以外のもの**
接着用のり、紙など

● **かたいもの**
乾燥大豆、穀類など

● **肉、魚など**

● **市販の氷**
大きくてかたい氷、溶けかけていたり、すでに細かくなっている氷など
市販の氷は大きくかためのため、カッターが折れる原因になります。

お願い

● **材料は最大目盛以上入れない**
1回に調理できる最大量を参考にし、最大目盛以下でご使用ください。

メニュー例

（1カップ：200ml、大さじ1：15ml、小さじ1：5ml）

バナナミルクセーキ

スピード 2

材料（2人分）

バナナ………1本（約80g）
卵黄 ……………………2個分
牛乳 ………………400ml
砂糖 ………………大さじ2
角氷 ……………………3個

作りかた

1 バナナは皮をむき、2～3cmの長さに切る。
2 牛乳・卵黄・砂糖・バナナ・角氷の順にボトルに入れ、**〈タイマー：30秒〉〈スピード2〉**で運転する。

ミックスジュース

スピード 2

材料（2人分）

みかん …………果肉約80g
パイナップル（缶詰）…1切
もも（缶詰） ………1/2切
牛乳 ………………100ml
角氷 ……………………3個

作りかた

1 牛乳・果物類・角氷の順にボトルに入れ、**〈タイマー：30秒〉〈スピード2〉**で運転する。

小松菜ミックスジュース

スピード 3　間欠

材料（2人分）

小松菜 …………………80g
りんご……中1/4個（約50g）
にんじん…中1/4本（約20g）
牛乳 ………………200ml
角氷 ……………………3個

作りかた

1 小松菜はざく切りにする。
2 にんじんは1～2cm角、りんごは芯を取り、2～3cm角に切る。
3 牛乳・小松菜・りんご・にんじん・角氷の順にボトルに入れ、**〈タイマー：40秒〉〈スピード3〉〈間欠〉**で運転する。

※お好みで砂糖やハチミツを加えてください。

豆腐ドリンク

スピード 2

材料（2人分）

バナナ………1本（約80g）
絹ごし豆腐…1/2丁（約150g）
豆乳 ………………150ml
ハチミツ …………大さじ1

作りかた

1 バナナは皮をむいて2～3cmの長さに切り、豆腐は2cm角にちぎる。
2 豆乳・ハチミツ・豆腐・バナナの順にボトルに入れ、**〈タイマー：30秒〉〈スピード2〉**で運転する。

にんじん・りんごジュース

スピード 2

材料（2人分）

にんじん…中1/4本（約50g）
りんご …中1/4個（約50g）
飲むヨーグルト …200ml
牛乳 ………………100ml
角氷 ……………………3個

作りかた

1 にんじんは1～2cm角、りんごは芯を取り、2～3cm角に切る。
2 牛乳・飲むヨーグルト・りんご・にんじん・角氷の順にボトルに入れ、**〈タイマー：40秒〉〈スピード2〉**で運転する。

にんじんヨーグルトジュース

材料（2人分）

にんじん…中1/2本（約100g）
ヨーグルト …………140g
オレンジジュース …200ml

作りかた

1 にんじんは皮をむき、約1cm角に切る。
2 オレンジジュース・ヨーグルト・にんじんの順にボトルに入れ、**〈タイマー：40秒〉〈スピード3〉**で運転する。

チョコレートシェイク

スピード 3

材料（2人分）

バニラアイスクリーム …200g
チョコレートシロップ
……………………大さじ1
牛乳 ……………………30ml

作りかた

1 材料全部をボトルに入れ、**〈タイマー：30秒〉〈スピード3〉**で運転する。

コーヒーシェイク

スピード 3

材料（2人分）

バニラアイスクリーム …200g
コーヒー（冷ましたもの）
…………………100ml
牛乳 ………………100ml

作りかた

1 材料全部をボトルに入れ、**〈タイマー：30秒〉〈スピード3〉**で運転する。

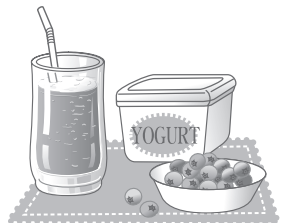
ブルーベリーヨーグルトシェイク

スピード 3　間欠

材料（2人分）

バニラアイスクリーム …200g
ヨーグルト ……………70g
ブルーベリー …………30g
牛乳 ………………100ml

作りかた

1 牛乳、ヨーグルト、バニラアイス、ブルーベリーの順にボトルに入れる。
2 **〈タイマー：40秒〉〈スピード3〉〈間欠〉**で運転する。

フルーツスムージー

スピード 3　間欠

材料（2人分）

いちご………6粒（約75g）
バナナ………1本（約80g）
オレンジジュース …200ml

作りかた

1 いちごはへたを取って4等分に、バナナは皮をむき1～2cmに切る。
2 1のフルーツを1つに固まらないように、平らにして凍らせる。
3 オレンジジュース・凍らせた果物の順にボトルに入れ、**〈タイマー：30秒〉〈スピード3〉〈間欠〉**で運転する。

凍らせた果物が1つに固まってしまった場合は、再度切り分けてお使いください。
空回りする場合は、スプーンなどで材料の固まりをほぐしてください

（1カップ：200ml、大さじ1：15ml、小さじ1：5ml）

マヨネーズ

スピード6 スピード1

材料

- A
  - 卵黄 ………………2個分
  - 酢 ………………大さじ2
  - 塩 …………小さじ1/2
  - こしょう・マスタード ………………小さじ1/4
- サラダ油 …………200ml

作りかた

1. **A**とサラダ油50mlをボトルに入れ、**〈タイマー：10秒〉〈スピード6〉**で運転する。
2. **1**に残りの油の約1/3を加え**〈タイマー：10秒〉〈スピード1〉**で運転する。これを3回繰り返す。

でき上がったマヨネーズに残った卵白2個分を加え、〈タイマー：10秒〉〈スピード1〉で運転すると、あっさりしたマヨネーズになります。

にんじんのポタージュ

スピード2

材料（4人分）

- A
  - にんじん（うす切り） ………中1本（約200g）
  - 玉ねぎ（うす切り） ………中1/3個（約70g）
- バター ……………大さじ1
- ごはん …………1/2カップ
- 水 …………………600ml
- 固形スープの素 ………1個
- 塩/こしょう …………適宜
- 生クリーム ………大さじ4

作りかた

1. 鍋にバターをとかし、**A**を入れて1～2分炒める。
2. **1**に水400mlを入れて煮立たせ、ごはんを加え、弱火で材料がやわらかくなるまで煮る。
3. 40℃以下に冷ました**2**をボトルに入れ、**〈タイマー：40秒〉〈スピード2〉**で運転する。
4. **3**を鍋に戻し、残りの水200mlと固形スープの素を加えて煮立たせる。
5. 塩・こしょうで味を整え、火を止める直前に生クリームを加える。

コーンスープ

スピード3

材料（4人分）

- スイートコーン …大1缶（約200g）
- 固形スープの素 ………1個
- 水 …………………600ml
- 牛乳 ………………200ml
- バター ……………大さじ2
- 薄力粉 ……………大さじ3
- 塩/こしょう/砂糖 ……少々

作りかた

1. バターをクリーム状に練り、薄力粉を加えてさらに練りまぜておく。
2. スイートコーンを汁ごとボトルに入れ、**〈タイマー：60秒〉〈スピード3〉**で運転する。
3. **1**を少しずつ水でのばし、固形スープの素を加えてひと煮立ちさせる。
4. 牛乳を加えて塩・こしょうし、さらに**2**を加えて砂糖で味をととのえる。

（1カップ：200ml、大さじ1：15ml、小さじ1：5ml）

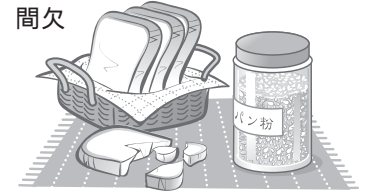
パン粉

スピード2 間欠

材料

- 食パン（6枚切）………1枚

作りかた

1. 食パンを2cm角にちぎってボトルに入れ、**〈タイマー：30秒〉〈スピード2〉〈間欠〉**で運転する。

食パンを1～2日置いて乾燥させた方がよくできます。

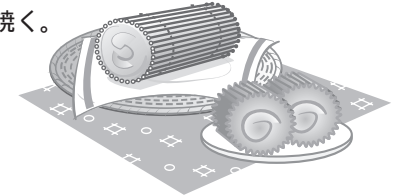
伊達巻

スピード3

材料

- はんぺん …大1枚（約100g）
- 卵 ……………………………5個
- 砂糖 ………………大さじ3
- だし汁 ……………大さじ1
- みりん ……………大さじ1
- 市販のめんつゆ …大さじ1
- 塩 ………………………少々

作りかた

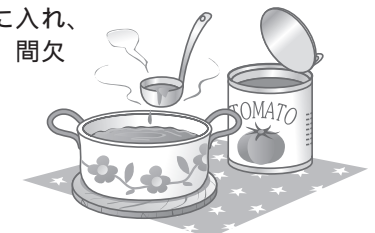
1. はんぺんは2cm角にちぎる。
2. 材料すべてをボトルに入れ、**〈タイマー：30秒〉〈スピード3〉**で運転する。
3. フライパンに油（分量外）を熱し、余分な油をふき取る。
4. フライパンをぬれぶきんの上に置いてあら熱を取り、**2**を流し込んで両面を焼く。
5. 焼き上がったら、巻きすで巻いて輪ゴムなどで止め、冷ます。

トマトソース

スピード5 間欠

材料

- トマト水煮缶 …1缶（約450g）
- 玉ねぎ …中1/2個（約100g）
- にんにく …………ひとかけ
- 固形スープの素 ………1個
- 塩/こしょう …………少々

作りかた

1. 玉ねぎは皮をむいて2cm角に切り、にんにくはみじん切りにする。
2. **1**とトマト水煮缶を汁ごとボトルに入れ、**〈タイマー：40秒〉〈スピード5〉〈間欠〉**で運転する。
3. 鍋に移して固形スープの素、塩・こしょうを加え、中火で好みの濃度になるまで煮詰める。

材料の準備 豆乳&ファイバーフィルターを使うとき

⚠警告

禁止

豆乳&ファイバーフィルターで氷を粉砕しない
フィルターが割れて、ケガの原因になります。

⚠注意

禁止

40℃以上の熱い材料はボトルに入れない
ふきこぼれによるやけどや、ボトル割れによるけがの原因になります。

接触禁止

カッターは鋭利なので直接手を触れない
けがの原因になります。

材料	1回に調理できる分量		下ごしらえ
	材料の最大量（目安量）	加える液体の目安	
水で戻した大豆	200g	500ml	乾燥大豆を洗って、3倍量の水（分量外）に8時間以上浸してもどし、水気を切る。（冬場は長めに浸す）
ぶどう	350g（1房）	—	ぶどうの実を房からはずし、水洗いする。
お茶の葉	約20g	500ml	—

調理のポイント

材料と液体の量を守ってください

調理できない材料

- **粘りけの強いもの**
  じねんじょ、つくねいも、とろろいも、ペットフード、ゆでたじゃがいもなど
- **食品以外のもの**
  接着用のり、紙など
- **かたいもの**
  乾燥大豆、穀類など
- **肉、魚など**

お願い
- **材料は最大目盛以上入れない**
  1回の運転で調理できる最大量を参考にし、最大目盛以下でご使用ください。

メニュー例

（1カップ：200ml、大さじ1：15ml）

豆乳

材料（2人分）
乾燥大豆 ……………100g
水 ……………………500ml

作りかた
1. 大豆をよく洗い、3倍量の水（分量外）に8時間以上浸してもどし、水気を切る。
2. ボトルに水500mlを入れる。
3. **1**を投入口から入れて、**〈タイマー：20秒〉〈スピード3〉**で運転する。（再度数秒間運転すると、さらに豆乳がしぼれます。）
4. でき上がった豆乳を鍋に入れて火にかける。沸とう後、焦げつかないようにかき混ぜながら弱火でさらに約5分煮る。

お願い　豆乳は必ず火を通す
十分に火を通さないまま飲むと、下痢などの原因になります。

のどごしを良くしたい場合は、市販のこしあみやペーパーフィルターなどをお使いください。
フィルターの中に残ったおからは、別な料理で楽しめます。

卯の花

材料
おから ……………………………………約100g
（1回分の豆乳を作ったときに出る量）
油揚げ（油ぬきし、2〜3mm幅に切る）…1枚
干ししいたけ（水で戻し、細切り）………1枚
にんじん（細切り）…………………………30g
長ねぎ（3mmの小口切り）……………2/3本
A［しいたけのもどし汁+だし ………1カップ
　 砂糖/しょう油/みりん …………各大さじ1
サラダ油……………………………………大さじ1

作りかた
1. 鍋に油を入れて熱し、にんじん・油揚げ・しいたけを炒める。
2. **1**に油が回ったら、**A**とおからを加えて中火で混ぜながら、煮汁が無くなるまで煮る。
3. 最後に長ねぎを加え、しんなりしたら火を止める。

ぶどうジュース

材料（2人分）
ぶどう（皮付きのまま）………1房（約350g）
（巨峰、レッドグローブ、マスカットなど果汁の多いもの）

作りかた
1. ぶどうを房からはずし、水洗いする。
2. **1**を投入口から入れ、**〈タイマー：10秒〉〈スピード3〉**で運転する。

お茶

材料
緑茶葉…………………………………約20g
水 ……………………………………約500ml

作りかた
1. ボトルに水500ml入れる。
2. 投入口から緑茶葉を入れる。
3. **〈タイマー：10秒〉〈スピード1〉**で運転する。

お手入れのしかた

⚠注意

接触禁止

カッターは鋭利なので直接手を触れない

けがの原因になります。

■樹脂部分の変色について

にんじん・葉菜類・お茶などを調理すると、ふた・カスケースなどの樹脂部品に色素が付着し変色することがありますが使用上は差し支えありません。

お願い

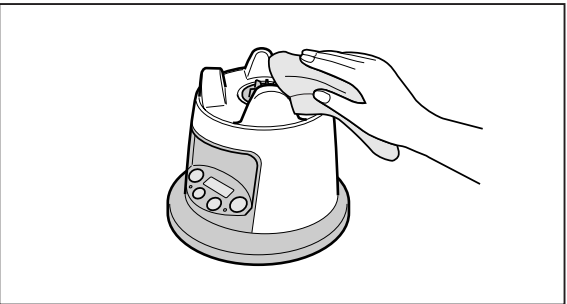
- **部品は使用のたびに洗う**
- **樹脂部分を食器洗い乾燥機や食器乾燥器で洗浄したり乾燥させない また煮沸消毒しない**
  樹脂部分が熱により変形する原因となります。
- **漂白剤を使用しない**
  変質や腐食による破損の原因となります。
- **ボトルは金属タワシ、みがき粉では洗わない**
  ボトルに傷がつき、ボトルの割れによるけがの原因となります。

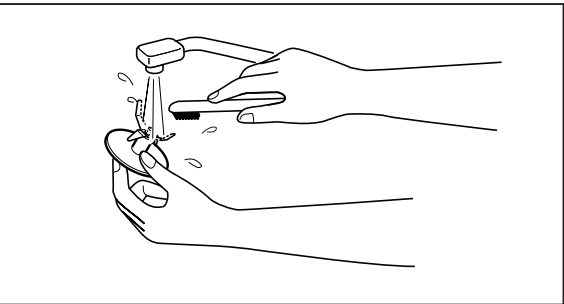
本体

からぶきまたは水を含ませたふきんでふく

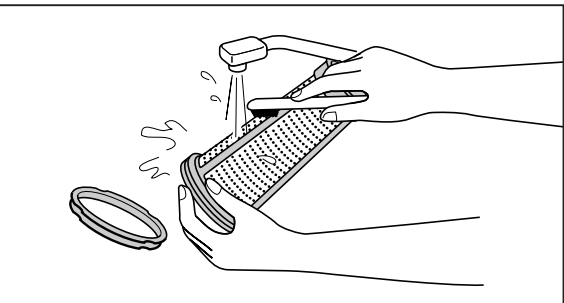
- ベンジンなどでふくと、ひび割れや変形の原因となります。

カッター

手を触れないように、ブラシを使って流し洗いする

その他の部品（ボトル、ふた、パッキンなど）

やわらかいスポンジで洗う

豆乳&ファイバーフィルター

パッキンをはずして、網目のうらとおもてをブラシで流し洗いする

●収納の際には水気をしっかり取ってから組み立てて、しまってください。
組み立てかた/はずしかた：8ページ

修理サービスを依頼する前に

ご使用中に異常が生じたときは、スイッチを切って次の点をお調べください。

こんなとき	点　検	直しかた	参照ページ
スイッチが入らない	ボトルとボトルサポートの締めつけがゆるくありませんか。	正しく組み立てる。	8,9
	傾けて取りつけていませんか。		
水もれがする	パッキンが正しく入れてありますか。	正しく組み立てる。	8,9
	ボトルがボトルサポートに正しく取りつけてありますか。		
途中で運転が止まった	材料が多く入っていませんか。	ボトル内の材料を一度すべて取り出し、減らした材料を入れて再びセットする。	10
	材料が大きくありませんか。	小さくした材料を使用する。	12
空回りする	氷が多く入っていませんか。	材料を減らす。	12
本体より油焼けのようなにおいがする	材料が多く入っていませんか。	材料を減らす。	12
	連続4分以上運転していませんか。	しばらく休ませる。	10
	粘り気の強い材料を使っていませんか。	粘り気の強い材料は使わない。	12
（豆乳&ファイバーフィルター使用時）途中で運転が止まった	材料が多く入っていませんか。	上ぶたをあけ、投入口から材料を取り出して再びセットする。	18
（豆乳&ファイバーフィルター使用時）豆乳やジュースにカスが多く混ざる	豆乳＆ファイバーフィルターのパッキンが正しくセットされていますか。	正しく部品をセットする。	9
	ふたは正しくセットされていますか。		
	ふたを押さえて注いでいますか。	ふたを押さえて注ぐ。	11
（豆乳&ファイバーフィルター使用時）本体より油焼けのようなにおいがする	材料が多く入っていませんか。	材料を減らす。	18
	連続4分以上運転していませんか。	しばらく休ませる。	10
	水分が少なくありませんか。	水分を足す。	18

それでも異常のある場合は、23ページの保証とアフターサービスをご参照ください。

ご自分での修理は危険ですので、絶対にしないでください。

仕　様

		ミキサー
電源		交流100V　50-60Hz共用
消費電力		450W （定格水負荷時）
回転数		14,500回転/分 （定格水負荷時）
大きさ	幅	195mm
	奥行	190mm
	高さ	385mm
質量		4.7kg
定格時間		連続（4分間運転2分間休止のくり返し）
コードの長さ		1.2m
容器の容量		ボトル約1250ml

● 海外での使用、取扱いについて
この商品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や電源周波数の異なる国では、使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

保証とアフターサービス　必ずお読みください

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点は　**お買い上げの販売店にご相談ください。**

販売店に修理のご相談ができない場合

東芝家電修理ご相談センター

フリーダイヤル　0120-1048-41

携帯電話・PHSからのご利用は
東日本地区（北海道、東北、関東、甲信越、東海、沖縄県）044-543-0220
西日本地区（　上記以外　）06-6440-4411

電話で24時間365日お応えします

お買い物・お取り扱いのご相談

東芝家電ご相談センター

フリーダイヤル　0120-1048-86

携帯電話・PHSからのご利用は　03-3426-1048
FAX　03-3425-2101（365日：8:00～20:00受付）

• 「東芝家電修理ご相談センター」「東芝家電ご相談センター」は東芝テクノネットワーク株式会社が運営しております。
• お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
• 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社にお客様の個人情報を提供する場合があります。

保証書（一体）

● 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
● 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
● **本体の保証期間はお買い上げの日から1年間です。**

補修用性能部品の保有期間

● ミキサーの補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年です。
● 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

● 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
● 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは　持込修理

● ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利メモ	お買い上げ日	年　月　日
	お買い上げ店名	電話（　　）

長年ご使用のミキサーの点検をぜひ！			
愛情点検	このような症状はありませんか。	● 電源コードや電源プラグが異常に熱い。 ● 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。 ● 運転中に異常な音や振動がする。 ● いつもより異常に熱くなったり、こげくさい臭いがする。 ● その他の異常・故障がある。	ご使用中止 ▶ 故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。